



Ингредиенты:

- 500 г телятины,
- 80 г риса,
- 650-700 г репчатого лука,
- 15—20 г зелени петрушки,
- 1 г черного молотого перца,
- 100 г животного жира,
- 1 г красного молотого перца,
- 30 г томата-пюре,
- 30 г пшеничной муки,
- 1 лавровый лист,
- листики свежей мяты,
- зелень укропа,
- соль по вкусу.

Приготовление

В пропущенную через сито рубленую телятину добавляем рис, лук, петрушку, черный и красный перец, томат-пюре, муку, лавровый лист, мяту и укроп. Солим по вкусу. Замешиваем тесто. Формируем фрикадельки. Обжариваем на сковороде до золотистой корочки. Затем добавляем бульон и варим до готовности.